ハーフミール File #05

医療法人沖縄徳洲会 介護老人保健施設

千葉徳洲苑

MENU

粥ミキサー食・全粥ミキサー食（嚥下調整食コード2-1・2-2相当）

- ミキサー粥　160g（115kcal）
- タラの煮つけ＋ほうれん草　60g+50g（189kcal）
- なすの煮浸し　50g（16kcal）
- ひじきサラダ　100g（117kcal）
- 明治メイバランス ブリックゼリー（プレーン）＋黄桃ソース　1/2本（184kcal）

1食あたり　エネルギー：621kcal
たんぱく質：20.2g

基本データ

【対象者】　食形態レベルの低い方、食事摂取量の低下が認められる方

・対象者数：　約20名（2020年9月末日現在）

・主な基礎疾患：循環器疾患、脳血管障害、慢性腎不全　他

・不足しがちな栄養：エネルギー、たんぱく質、亜鉛

	常食	ミキサー食	ミキサー食＋ブリックゼリー（1/2本）
エネルギー　(kcal)	630	436	621
たんぱく質　(g)	16.9	14	20.2
脂質　(g)	19.5	18.7	25.7
炭水化物　(g)	93.5	50.8	76.8
水分　(g)	356.7	338.7	418.7
食塩相当量　(g)	2.4	2.4	2.7
食物繊維　(g)	6	5.1	5.8

・不足する栄養の補充方法：

《不足しがちな栄養素を一度に補充できるブリックゼリーを活用》

- ◆プリンカップに入れて提供
- ◆嚥下調整食コード2-1対象者には、昼食に1個提供
- ◆ハーフ食対象者には1日に2~3回提供

←ブリックゼリー1本がぴったり1/2本ずつ入ります。（コーヒー味使用時）

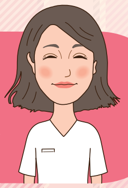
》Point！ 利用者様の状態に合わせて栄養補助食品の提供時間、回数、種類を調節

盛付け　利用者様にとって食事の時間は楽しみの一つなので、常食の献立と照らし合わせて、**何を食べているのかが分かるように**色合いや切り方などを工夫している。

献立　**嚥下食は水分量が多く**、栄養の充足が不十分になりがちなため、食事形態レベルが低下している利用者様には、**ブリックゼリー1/2本（プリンカップ1個分）を毎日の献立**に組み込んでいる。

物性　多職種参加による栄養委員会や経口移行・維持に関する**会議で、ソフト食の固さやとろみの程度などを検討**している。

補助食品　**口の中でべたつかず付着しにくい**点や、**密度が均一で安定している**点などからブリックゼリーを選択している。**盛付けにプリンカップを使用**することでデザートのイメージが湧き、開口が悪く食事時間中に食べきれない利用者様には、おやつの時間帯に提供するなど、**個々の状態に合わせて柔軟に対応**している。

ヒトコトコメント　ブリックゼリーを湯煎で溶かし、プリンカップに入れて冷やし固めればカンタンにおいしいデザートになります。プリンカップに盛付けて提供することで、食事に対する心理的負担の軽減のほか、食事介助のしやすさといった点にも役立てています。

栄養科
高柴彰子 管理栄養士